

ALDO CLERICO

BAROLO DOCG



Uva: Nebbiolo 100%

Comune di produzione: Monforte d'Alba (CN)

Numero di bottiglie prodotte annualmente: 4500

Sistema di allevamento: Guyot a contropalliera

Esposizione del vigneto e altitudine: sud 400 mt. s.l.m.

Tipologia del terreno: terreni caratterizzati da marne calcaree e argillose

Età dell'impianto: 40/50 anni

Densità di impianto: 4000 piante/ha

Produzione/ettaro: 6,5 quintali/ha

Periodo di vendemmia: seconda decade di ottobre

Vinificazione: fermentazione alcolica in serbatoi di acciaio inox per 15/20 giorni, con controllo della temperatura e rimontaggi giornalieri.

Affinamento: in barriques e botti di rovere per un periodo di 2 anni e ulteriori 12 mesi in bottiglia

Esame organolettico: la massima espressione del vitigno nebbiolo coltivato in Langa, il Barolo si presenta nel bicchiere con una tonalità rosso rubino scarico con un'unghia granata intensa. L'insieme delle note olfattive è molto ampio, austero e sfaccettato: le sensazioni floreali si miscelano con i profumi tipici del vitigno, cipria e violetta, frutti rossi e cremosità del rovere si integrano piacevolmente in una miscela gradevole, fresca e molto complessa. L'ingresso in bocca è morbido, ampio e appagante; il gusto è molto persistente e le sensazioni che si avvertono sono pienamente coerenti con l'olfatto: liquirizia e violetta si sviluppano elegantemente su una trama tannica fitta, compatta, decisamente presente in gioventù e che va affinandosi e sfumando in sensazioni maggiormente dolci con il procedere degli anni di affinamento. Un vino con potenzialità di invecchiamento superiore ai vent'anni e che rispecchia in pieno l'espressione del territorio di Monforte d'Alba.

Temperatura di servizio: 18° C